49e Année. — N° 6. 7 Février 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully.— Chronique. — Y aurait-il du faux Banuyls ? ; — Difficultés d'application de la loi sur la réquisition des alcools ; — Syndicat national des Bouilleurs de cru (Section viticole) 129
N°. — Tableau de la production et du mouvement des alcools (décembre)..... 131
N. — Le blocage et la distillation obligatoire 132
Henri Servière. — Syndicat national des Bouilleurs de cru (Section viticole) ... 135
Marcel Dijol. — A qui incombe la charge du blocage : au vendeur ou à l'acheteur ? 137
S. Iconomoff. — Contribution à l'étude de l'influence du rognage sur la végétation et la fructification de la vigne (Résumé) 140
Ed. Zacharewicz. — Sorgho à balais 141
Arthur Cadoret. — Le crédit agricole et la crise économique 143
Pierre Larue. — La sortie du tunnel 1931-1932 144
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Exposition de vins d'hybrides à Toulouse..... 147
Chemins de fer des Réseaux français.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès agricole et viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition d'en indiquer clairement la source.

CHRONIQUE

Y aurait-il du faux Banyuls ?

Ce point d'interrogation m'est venu à l'esprit en lisant l'un des vœux émis par la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales au cours de sa dernière session.

J'y lis, en effet :

« La Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales,

« Considérant qu'ainsi qu'elle le prévoyait au mois de mai dernier, le droit de douane de 10 francs par degré a été insuffisant pour protéger les vins de liqueur français contre leurs concurrents étrangers et notamment contre le Porto ;

« Considérant que le Portugal a pu importer au cours de la dernière campagne une quantité de vins de liqueur d'environ 130.000 hectos ;

« Considérant que pendant la même période la France a produit 78.000 hectos de vins doux naturels et que sur cette quantité 50.000 hectos environ restent invendus dans les caves des producteurs de Banyuls et de la vallée de l'Agly ».

Cette disproportion entre la consommation des vins doux français et du Porto, ne paraît-elle pas suspecte ?

Et, de même qu'un procès retentissant nous a appris, l'an dernier, que l'on avait fabriqué en France de faux Porto, n'apprendrons-nous

pas, un de ces jours, que des Banyuls d'imitation prennent la place qui devrait être réservée aux Banyuls véritables ?

Il est vrai que la réclame faite pour le Porto depuis de longues années continue à porter ses fruits, et qu'au contraire la réclame faite pour le Banyuls n'a jamais été bien intensive.

L'Italie nous a souvent donné, elle aussi, des leçons de publicité.

En voici un exemple. Il y a quelques années, me trouvant de passage à Paris, j'allai passer la soirée aux Folies-Bergères.

L'un des tableaux représentait de superbes treilles, portant une abondante récolte de beaux raisins. Et voici que, d'une voix suave, une charmante artiste se mit à détailler de jolis couplets à la gloire du vin, célébrant les vertus des bons crus...Français? — non Italiens.

Et je ne pus m'empêcher d'admirer l'ingéniosité et le savoir-faire de nos amis et concurrents d'au delà des Alpes.

Quelques belles manifestations analogues n'aideraient-elles pas à faire vider les caves du Roussillon ?

Difficultés d'application de la loi sur la réquisition des alcools

Les viticulteurs de la Haute-Garonne frappés par la réquisition de 1930 sont fort embarrassés et ne savent comment ils pourront faire distiller avant le 30 mars, les vins dont ils doivent livrer l'alcool à l'Etat.

La plupart d'entre eux, en effet ont, au cours de la guerre, livré leurs alambics au Gouvernement qui de tous côtés cherchait à se procurer du cuivre.

D'autre part, il n'existe pas de distilleries coopératives dans la région.

Et les viticulteurs disent au Ministre des finances : « Prenez notre vin, nous vous le donnons, mais il nous est impossible de le transformer en alcool, surtout dans les limites de temps prévus par vos décrets.

Syndicat national des bouilleurs de cru

SECTION VITICOLE

Au cours d'une réuuion tenue à Toulouse lundi dernier, 1er février, sous la présidence de M. Couzinet, président de la Chambre régionale d'agriculture du Sud-Ouest, comprenant 10 départements, les viticulteurs de la Haute-Garonne ont constitué une section viticole des bouilleurs de cru, qui s'étendra à tout le Sud-Ouest.

L. Degrully.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux trois premiers mois des campagnes 1931-1932 (Décembre)

CAMPAGNE 1929-1930		1931-1932		1930-1931	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL rovenant de la Distillation	Vins	«	33.404	»	26.645
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	221.177	»	156.869
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	194.690	»	149.039
	Fruits autres que les précédents	»	7.052	«	12.882
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	7.090	»	6.022
	Substances farineuses	263	»	174	»
	Betteraves	1.599.527	»	1.138.458	»
	Mélasses	63.323	»	104 530	»
	Autres substances	2 644	»	3.791	
	Totaux	1.665.757	463.413	1.246.953	352 357
TOTAL DE LA PRODUCTION			2.129.170		1.599.310
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage			29.706		28.880
Importations (d'après les écritures de la Douane)			86.421		80.895
Reprises (Stock au 30 Septembre)	1931 libres		1.334.960		»
	1931 réservés à l'Etat		1.014.616		«
Stock	1930 libres		»		1.467.739
	1930 réservés à l'Etat		»		494.314
TOTAL DES RESSOURCES			4.594.873		3.671.138

LE BLOCAGE ET LA DISTILLATION OBLIGATOIRE

L'Administration des Contributions a dressé plusieurs tableaux précisant les quantités de vins que les producteurs, atteints par le blocage et la distillation obligatoire ne peuvent livrer à la consommation. Voici le tableau qui concerne les départements dans lesquels le sucrage est interdit et dont la richesse alcoolique forfaitaire est fixée à 8 degrés.

Ce tableau concerne tout particulièrement les départements méridionaux.

Viticulteurs qui récoltent Hectolitres	Nombre d'Hl de vin représentés par: —	Rendement à l'hectare de: 50-60 Hl.	61-80 Hl.	81-100 Hl.	101-125 Hl.	126-150 Hl.	151-200 Hl.	plus 200 Hl.
	La distillation obligatoire, loi du 19/4/20	50	50	90	101	101	150	165
	La distillation obligatoire, de l'art. 10, loi du 4/7/31	»	»	15	15	15	15	15
	Le blocage simple	35	38	42	45	49	52	52
501	Le blocage double	70	76	84	90	98	104	104
	Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	20	26	»	»	»	»	»
	La récolte demeurant disponible	431	425	396	385	386	386	321
	La distillation obligatoire, loi du 19/4/30	150	150	192	216	216	300	330
	La distillation obligatoire, de l'art. 10, loi du 4/7/31	»	»	40	40	40	40	40
	Le blocage simple	90	99	108	117	1 6	135	135
1.001	Le blocage double	180	198	216	234	252	270	270
	Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	30	48	»	»	»	»	»
	La récolte demeurant disponible	821	803	769	745	745	661	631
	La distillation obligatoire, loi du 19/4/30	450	450	720	810	810	900	990
	La distillation obligatoire, de l'art. 10, loi du 4/7/31	»	»	165	165	165	165	165
	Le blocage simple	270	297	324	351	378	405	405
3.001	Le blocage double	540	594	648	702	756	810	810
	Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	90	144	»	»	»	»	»
	La récolte demeurant disponible	2.461	2.407	2.116	2.026	2.026	1.936	1.846
	La distillation obligatoire, loi du 19/4/30	900	900	1.200	1.350	1.350	1.500	1.650
	La distillation obligatoire, de l'art. 10, loi du 4/7/31	»	»	315	315	315	315	315
	Le blocage simple	550	605	660	715	770	825	825
5.001	Le blocage double	1 100	1.210	1.320	1.430	1.540	1 650	1.650

Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	200	310	»	»	»	»	»
La récolte demeurant disponible	3.901	3.791	3.486	3.336	3.336	3.186	3.036
La distillation obligatoire, loi du 19/4/30	1.800	1.800	2.400	2.700	2.700	3.000	3.300
La distillation obligatoire, de l'art. 10, loi du 4/7/31	»	»	690	690	690	690	690
Le blocage simple	1.330	1.430	1.560	1.690	1.820	1.950	1.950
10.001 Le blocage double	2.600	2.860	3.120	3.380	3.640	3.900	3.900
Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	300	1.060	30	»	250	210	»
La récolte demeurant disponible	7.401	7.141	6.881	6.611	6.361	6 101	6.011
La distillation obligatoire, loi du 19/4/30	4.000	4.000	4.800	5.400	5.400	6.000	6.600
La distillation obligatoire, de l'art. 10, loi du 7/4/31	»	»	1.440	1.440	1.440	1.440	1.440
Le blocage simple	3.000	3.300	3.600	3.900	4.200	4.500	4.500
20.001 Le blocage double	6.000	6.600	7 200	7.800	8.400	9.000	9.000
Le stock immobilisé restant après les disiillations obligatoires	2.000	2.600	960	960	1.500	1.560	960
La récolte demeuront disponible	14.001	13.401	12.801	12.201	11.601	11 001	11.001
La distillation obligatoire, loi du 19/4/30	11.000	11.000	12.000	13.500	13.500	15.000	16.500
La distillation obligatoire, de l'art. 10, loi du 4/7/31	»	»	3.690	3.690	3 690	3.690	3.690
Le blocage simple	8.500	9.350	10 200	11 050	11.900	12.750	12.750
50.001 Le blocage double	17.000	18.700	20.400	22.100	23.800	25 500	25.500
Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	6.000	7.700	4.710	4.910	6 610	6.810	5.310
La récolte demeurant disponible	33.001	31.301	29.601	27.901	26.201	24.601	24.501

DÉPARTEMENTS ALGÉRIENS

(richesse alcoolique forfaitaire de 10 degrés)

Viticulteurs qui récoltent Hectolitres	Nombre d'Hl de vin représentés par : —	Rendement à l'hectare de : 50-60 Hl.	61-80 Hl.	81-100 Hl.	101-125 Hl.	126-150 Hl.	151-200 Hl.	plus 200 Hl.
La distillation obligatoire. loi du 19/4/30		0	30	90	111	101	150	165
La distillation obligatoire. de l'art. 10, loi du 4/7/31		»	»	12	12	12	12	12
Le blocage simple		35	38	42	45	49	52	52
501 Le blocage double		70	76	84	90	98	104	104
Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires		20	26	»	»	»	»	»

	La récolte demeurant disponible	431	425	399	388	388	339	324
	La distillation obligatoire. loi du 19/4/30	150	150	192	216	216	300	330
	La distillation obligatoire. de l'art. 10, loi du 4/7/31.	»	»	32	32	32	32	32
	Le blocage simple	90	99	108	117	126	135	135
1.001	Le blocage double	180	198	216	234	252	270	270
	Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	30	48	»	»	»	»	»
	La récolte demeurant disponible	821	803	777	753	749	669	639
	La distillation obligatoire. loi du 19/4/30	450	450	720	810	810	900	990
	La distillation obligatoire. de l'art. 10, loi du 4/7/31.	»	»	132	132	132	132	132
	Le blocage simple	270	297	324	351	378	405	405
2.001	Le blocage double	540	594	648	702	756	810	810
	Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	90	144	»	»	»	»	»
	La récolte demeurant disponible	2.461	2 407	2.149	2 059	2 059	1.969	1.879
	La distillation obligatoire. loi du 19/4/30	900	900	1.200	1.350	1.350	1.500	1.650
	La distillation obligatoire. de l'art. 10, loi du 4/7/31.	»	»	252	252	252	252	252
	Le blocage simple	550	605	660	715	770	825	825
3 001	Le blocage double	1.100	1.210	1.320	1.430	1.540	1.650	1.650
	La récolte demeurant disponible	3.901	3.781	3.549	3.399	3.399	3.249	3.099
	Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	200	310	»	»	»	»	»
	La distillation obligatoire. loi du 19/4/30	1.800	1.800	2.400	2.700	2.700	3.000	3 300
	La distillation obligatoire. de l'art. 10, loi du 4/7/30.	»	»	552	552	552	552	552
	Le blocage simple	1.300	1.430	1.560	1.690	1.820	1.950	1.950
10.001	Le blocage double	2.600	2.860	3.120	3.380	3.640	3.900	3.900
	Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	800	1.060	168	128	348	348	48
	La récolte demeurant disponible	7.401	7.141	6.881	6.621	6.361	6.101	6.101
	La distillation obligatoire. loi du 19/4/30	4.000	4.000	4.800	5.400	5.400	6.000	6.600
	La distillaiion obligatoire. de l'art. 10, loi du 4/7/31.	»	»	1.152	1.152	1.152	1.152	1.152
	Le blocage simple	3.000	3.300	3.608	3.900	4.200	4.500	4.500
20.001	Le blocage double	6.000	6.600	7.200	7.800	8.400	9.000	9.000
	Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires	2.000	2.000	1.248	1.248	1.848	1.848	1.248

La récolte demeurant disponible.....	14.001	13.401	12.801	12.201	11.601	11.001	11.001
La distillation obligatoire. loi du 19/4/30	11.000	11.000	12.000	13.500	13.500	15.000	16.500
La distillation obligatoire. de l'art. 10, loi du 4/7/31.	11.000	»	2.952	2 952	2.952	2.952	2.952
Le blocage simple.....	8.500	9.350	10.200	11.050	11 900	12.750	12.750
30.001 Le blocage double	17.000	18.700	20.400	22.100	23.800	25 500	25.500
Le stock immobilisé restant après les distillations obligatoires.....	6.000	7.700	5.448	7.648	7.348	7.548	6.048
La récolte demeurant disponible	33.001	31.301	29.601	27.901	26.201	24.501	24.501

SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS DE CRU

SECTION VITICOLE

Résumé d'une lettre adressée à MM. les Ministres de l'Agriculture et du Budget.

La délégation de viticulteurs adhérents au Syndicat National des Bouilleurs de Cru, reçue par vous, le mardi 19 janvier, vous remerciant de l'accueil qu'elle a trouvé auprès de vous et des instants précieux que vous avez bien voulu lui accorder, a l'honneur de vous rappeler, comme vous en avez exprimé le désir, que la Société des Viticulteurs de France, sous la présidence de M. Prosper Gervais, de l'Académie d'Agriculture et du Conseil supérieur de l'Agriculture, et en présence de M. Turrel, ancien ministre de l'Agriculture, et de nombreux délégués des différentes régions viticoles de France, a voté à l'unanimité, après le remarquable rapport de M. Marsais, ingénieur agronome, sous-directeur de la station des Recherches viticoles de Paris, sur la loi du 4 juillet 1931 et les corrections nécessaires, la motion suivante :

Motion

« La Société des Viticulteurs de France, prenant acte de la volonté des viticulteurs :

du Cher, Loir-et-Cher, Charente-Inférieure, Côte Châlonnaise, Côte-d'Or, Marne, Nièvre, Moselle, Rhône, Sud-Ouest, Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône, Isère,

exprimée au 4e Congrès national du Syndicat National des Bouilleurs de Cru, tenu à Grenoble le 6 septembre 1931, et considérant que le retour à la loi de 1906, c'est-à-dire le retour à la liberté du travail et de la production, est le seul moyen d'éliminer, sans expropriation, les vins bloqués qui, avec les possibilités actuelles de production de la France et de l'Algérie, ne peuvent que s'accumuler dangereusement à la propriété,

Approuve l'action du Syndicat National des Bouilleurs de Cru et ne peut qu'encourager la formation au sein de ce syndicat d'une section viticole gardienne vigilante des intérêts du viticulteur bouilleur. »

La distillation est, de l'avis de tous, la soupape qui permettrait d'évacuer les excédents de production et de régulariser ainsi le potentiel des disponibilités du marché des vins.

Mais faut-il encore que les modalités de distillation ne soient pas telles que le viticulteur donne d'une main ce qu'il aura reçu de l'autre.

La défense des intérêts du viticulteur, bouilleur malgré lui, nous paraît donc nécessaire.

Tel est le but que nous allons poursuivre, et nous sommes heureux, dès nos débuts, de pouvoir compter sur votre haute collaboration.

Avec les possibilités actuelles de production de la France et de l'Algérie on doit prévoir un blocage annuel important.

Les vins bloqués vont s'accumuler à la propriété et :

par manque d'argent ;

par manque de récipients pour recevoir les nouvelles récoltes ;

pour causes d'altérations,

ces vins seront distillés et offerts sur le marché des alcools de bouches dont ils vont créer l'effondrement.

Faut-il attendre cela ?

Nous ne le pensons pas, car nos grands œnologues nous ont enseigné, en s'appuyant sur des données scientifiques et économiques, qu'il y a quelque chose à faire.

Je vois, dit M. Astruc, directeur de la Station œnologique du Gard, dans la libre distillation et dans le vinage à la cuve en franchise chez le récoltant un excellent moyen d'améliorer la qualité et la situation générale de tous nos vins, cela, sans la moindre aggravation de nos crises viticoles, en toute équité pour tous, avec la perspective d'une réduction normale et automatique des récoltes surabondantes et celle d'une restauration complète au lieu de la mort de notre viticulture de coteau.

Il apparaît, dit M. Ventre, professeur d'œnologie à l'Ecole Nationale d'agriculture de Montpellier, que le rétablissement du privilège des bouilleurs de cru, complété par l'autorisation du vinage en franchise à la cuve, constituent deux mesures susceptibles d'assainir la situation actuelle du marché et de jouer dans l'avenir le rôle de régulateur, et cela sans préjudice d'une amélioration évidente de la qualité des vins se traduisant par une consommation plus grande.

Il n'est pas douteux, dit M. Semichon, directeur de la Station œnologique de l'Aude, que jusqu'à la loi sur la réforme des boissons du 31 décembre 1900, la libre distillation est demeurée pour le vignoble méridional

la suprême ressource qui a permis d'évacuer le trop plein des grosses récoltes. Une partie des eaux-de-vie et des trois-six produits ces années-là s'écoulait les années suivantes sur le marché des Alcools de consommation. Une partie plus importante encore conservée à la propriété s'écoulait les années suivantes par le vinage à la cuve, vinage effectué en franchise.

Ce fut-là pendant le siècle dernier le remède essentiel qui atténuait très vite les crises que pouvaient créer sur le marché des vins les apports trop brusques des récoltes trop généreuses.

Et avec M. Mathieu, directeur de l'Institut Œnotechnique de France, nous nous permettons, Monsieur le Ministre, de conclure :

« La réglementation, si complexe qu'elle paraisse, n'est pas impossible pour donner satisfaction à tous les intéressés..... »

Faisant donc confiance, Monsieur le Ministre, à la collaboration des Ministères de l'Agriculture et du Budget, nous sommes persuadés que satisfaction sera donnée à tous.

Nous n'avons pas d'autres buts.

Croyez, Monsieur le Ministre, à mes sentiments très respectueux et très dévoués.

Henri SERVIÈRE,
Ingénieur agricole
Secrétaire du Comité d'organisation
de la section viticole
du Syndicat National des Bouilleurs de Cru.

A QUI INCOMBE LA CHARGE DU BLOCAGE : AU VENDEUR OU A L'ACHETEUR ?

L'hypothèse est très simple. Elle vient pour la première fois d'être soumise à l'appréciation des tribunaux dont la sentence ne saurait tarder à intervenir.

Un propriétaire a vendu sa récolte avant la publication du décret du 20 décembre 1931, ordonnant le blocage. Qui va souffrir les inconvénients de cette mesure en l'absence de toute stipulation des parties à ce sujet ? L'acheteur ou le vendeur ?

Au lieu de mettre en conflit le commerce et la propriété, il est à remarquer tout d'abord que la difficulté peut fort bien surgir également entre négociants, si l'un d'eux a déjà acheté une cave alors qu'elle n'était pas encore bloquée et l'a ensuite revendue. Il ne s'agit donc pas d'un différend devant forcément mettre aux prises, d'une part, les négociants et de l'autre les viticulteurs, mais également les négociants entre eux.

Toutefois, c'est seulement tant que le vin n'aura pas été retiré de la cave du propriétaire que la mesure administrative du blocage jouera. L'article 7 de la loi est absolument précis à cet égard C'est uniquement « le pourcentage progressif du vin qui pourra être expédié de la propriété par les viticulteurs » que la loi se propose de réglementer.

Le vin étant donc vendu, mais non retiré, que prétendent les producteurs ? Ils prétendent que le blocage leur est indifférent et que, seul, l'acheteur doit le subir. A l'appui de leur thèse, ils invoquent le droit civil et les principes qu'il consacre en matière de vente. Or, que dit le Code civil ? Il décide, dans son article 1583, avec une clarté dont ferait bien de s'inspirer le législateur moderne, que la vente est parfaite entre parties dès qu'elles sont d'accord sur la chose et sur le prix et que la propriété est dès lors acquise à l'acheteur, quoique la chose n'ait pas encore été livrée, ni le prix payé.

Donc, pas de difficulté possible : à partir de la vente, le vin a cessé d'appartenir au vendeur ; l'acheteur en est devenu propriétaire et le blocage qui survient par la suite ne peut atteindre que celui à qui le vin appartient, c'est-à-dire à l'acheteur.

Mettre l'indisponibilité du vin à la charge du vendeur aboutirait en définitive à résoudre le contrat, à faire repasser la propriété du vin de l'acheteur au vendeur. Mais en vertu de quoi cette résolution rétroactive interviendrait-elle alors que la loi du 4 juillet ne l'édicte pas et qu'il est de principe que les lois ne disposent que pour l'avenir et n'ont pas d'effet rétroactif, ainsi que le déclare encore l'article 2 du Code civil ?

Un contrat existe en bonne et due forme, qui fait la loi des parties et que nul ne peut enfreindre. En vertu de ce contrat, le vin appartient à l'acquéreur à qui il incombe en échange de verser le prix promis.

Mais la livraison ne peut pas se faire, répond alors l'acheteur. Mon obligation de payer le vin est corrélative de la livraison qui me sera faite. Point de vin, pas d'argent. Le paiement que je vous ferais serait sans cause et, comme tel, sujet à répétition, si, en échange, vous ne me livrez rien. Au surplus, on ne peut vendre que ce qui est dans le commerce et le vin bloqué est, de par la loi, mis en dehors des transactions commerciales. Tout cela aussi, c'est le droit civil qui le veut.

En réalité, la notion de cause n'a rien à faire ici. Le paiement réclamé par le vendeur a une cause juridique indiscutable : c'est le contrat et le transfert de propriété qui en est résulté. La livraison ne peut pas avoir lieu, c'est entendu ; mais ce défaut de livraison ne pourrait être reproché au vendeur que s'il provenait de son fait. Si le vin avait péri par cas fortuit, par suite de la foudre, d'un incendie, d'un cyclone, il n'y aurait pas livraison non plus et cependant le prix demeurerait exigible. Les risques ont toujours pesé sur le propriétaire de la chose, dans l'espèce sur l'acheteur à qui la propriété a été transmise par la seule signature du contrat. (Art. 1147 et 1302 C. civ.).

Au surplus, est-il bien vrai qu'il n'y ait pas ou plus exactement qu'il n'y aura pas livraison ? Il y aura parfaitement livraison si le blocage est rapporté un jour. Pour la même raison il n'est pas possible de soutenir que le vin est mis hors du commerce. Il peut ne l'être que provisoirement et de plus cette décision du Gouvernement n'est pas susceptible d'être invoquée contre le vendeur, puisqu'au moment où le décret de blocage s'applique par hypothèse, la vente a déjà eu lieu. Tant pis pour l'acheteur seul s'il ne peut pas revendre son vin.

Décidément sur le terrain du droit civil, la thèse du vendeur paraît devoir l'emporter.

Mais alors on recourt à d'autres arguments tirés ceux-là non plus du droit commun, mais des dispositions spéciales de la loi du 4 juillet du décret qui n'en est que l'application.

Cette loi, dit-on en premier lieu ne vise que la viticulture. Ce n'est pas exact. Il suffit de se reporter au titre même de la loi. Elle est appelée « loi sur la viticulture et le commerce des vins ». En vérité cependant il faut convenir que toutes les mesures prises relativement au blocage semblent ne viser que le producteur. C'est de lui et exclusivement de lui qu'il est question en pareil cas.

En présence d'une surproduction, l'article 7 autorise le Gouvernement à prendre tous décrets propres « à déterminer le pourcentage progressif du vin qui pourra être expédié *de la propriété* PAR LES VITICULTEURS ».

Le même article exonère du blocage diverses catégories de *producteurs*. Ici il n'est jamais question de commerçants. La lecture attentive du texte implique bien, sans doute possible que le blocage n'est prévu que quand il s'agit d'expédition à faire *par la propriété*.

Dès lors n'est-ce pas à l'acheteur négociant qu'il convient de donner gain de cause quand il soutient que le blocage ne le concerne pas et que c'est une charge qui ne peut peser que sur le producteur.

Nous ne le croyons pas. Les textes invoqués ne paraissent pas suffisants pour permettre de considérer comme nuls et non avenus, contrairement au droit commun, des contrats légalement conclus.

A partir du moment où le vin est vendu le vendeur est exempt de toute obligation au sujet de la marchandise à laquelle il est devenu complètement étranger. On ne peut pas imposer à quelqu'un le blocage d'une chose qui ne lui appartient plus.

Mais si le producteur est exempt du blocage, faut-il en conclure que le negociant va dès lors y être assujetti à sa place ?

Nous ne le croyons pas davantage. Le vin n'est bloqué que quand il s'agit d'expédition « *de la propriété par les viticulteurs* » Le texte est catégorique et formel, il ne peut donner lieu à aucune ambiguité. Il suffit de se reporter au surplus aux travaux préparatoires à l'ensemble des dispositions établies par la loi, pour se rendre compte qu'il a toujours été dans l'intention du législateur de ne pas appliquer le blocage aux commerçants sauf en matière de vins d'importation. Par suite, quand l'expédition de la propriété ne sera pas faite *par les viticulteurs*, il ne semble pas que le blocage puisse être un obstacle à l'expédition.

Cette solution, qui a le double avantage de concilier les prescriptions particulières de la loi du 4 juillet 1931 avec les règles fondameniales du code civil, les intérêts des acheteurs et ceux des vendeurs, ceux du commerce et de la propriété, est rigoureusement conforme à la lettre de la loi. Dès lors qu'il y a eu vente indiscutable à un commerçant avant la publication du décret de blocage, celui-ci est inapplicable.

Ni l'acheteur ni le vendeur ne peuvent se le voir imposer, ils sont fondés à passer outre aux prescriptions erronées qui ont pu intervenir de la part de la Régie et à en obtenir par voie légale l'annulation.

Marcel DIJOL,
Chargé de cours à la Faculté de Droit
de Montpellier.

CONTRIBUTION A L'ETUDE

DE L'INFLUENCE DU ROGNAGE SUR LA VÉGÉTATION

ET LA FRUCTIFICATION DE LA VIGNE

(Résumé)

...Les conditions particulières de climat, cépages, mode de taille, porte-greffes, etc., auxquelles la culture de la vigne en Bulgarie est soumise, exigeaient une vérification sur place des résultats obtenus à l'étranger par le rognage de la vigne.

Cette opération culturale, pratiquée depuis fort longtemps chez nous et généralisée presque sur la totalité des vignobles, diffère, suivant les localités, de but, importance et époque. Les indications que nous donnent à ce sujet les publications étrangères ne sont pas suffisantes, si l'on veut se faire une idée sur l'utilité du rognage, étant données les trop grandes différences de vue de la plupart des auteurs. Les uns, tels que Guyot, de Vergnette-Lamothe, Lenoir, d'Armailhacq, Cerletti, Pellegrini, Caruso et Ferrari, Cazeaux-Cazalet, etc., préconisent le rognage comme une opération très utile et indispensable pour une bonne fructification. Les autres, comme Cavoleau, Maccagno, Soldani, Cuboni, Sansone, Duclou, Müller Thurgau, n'en sont pas des partisans. D'autres enfin : le comte Odart, Savastano, Viala, Rabault, Ravaz, préconisent le rognage seulement dans certaines conditions de cépages, travaux culturaux, etc.

Dans le but de donner un critérium, qui puisse servir de base à l'application de cette opération culturale en Bulgarie, nous avons étudié à la Station de recherches viticoles de Pléven, pendant une période de quatre années consécutives, l'influence du rognage sur la fructification et la végétation de la vigne. Nos essais ont porté sur le cépage le plus répandu dans le nord de la Bulgarie, le Gamza, greffé sur Rupestris du Lot, et ont été étendus ensuite sur d'autres variétés importantes soit pour la vinification, soit comme raisins de table, et notamment ; Pamid, Dimiat, Chaouch, Rosaki rouge et Kokorko.

Le but poursuivi consistait d'établir :

1°) L'époque du rognage la plus favorable au point de vue fructification, végétation et qualité ;

2°) Le nombre des feuilles à supprimer, c'est-à-dire la nature du rognage ;

3°) Les effets du rognage sur quelques variétés indigènes présentant un intérêt particulier pour la vinification et pour la consommation sous forme de raisins de table.

Les conclusions que l'on peut retirer de ces expériences se résument comme suit :

Le climat, le sol, le porte-greffe, le mode de taille et le cépage étant choisis en vue de représenter les conditions moyennes des contrées où ce cépage est le plus répandu (la vallée du Danube), les résultats obtenus sont d'une application plus générale, en ce qui concerne toute cette région. En tenant compte de ces conditions, on peut dire que :

1°) Le rognage n'est réellement utile seulement que dans les cas où il n'intéresse que les extrémités des rameaux ;

2°) L'époque la plus favorable pour effectuer le rognage, dans le but d'obtenir une augmentation de la récolte, est la période qui suit la floraison ;

3°) D'une façon générale, le rognage diminue la richesse saccharine du moût ;

4°) Cette diminution est d'autant moins sensible, que le rognage a été moins énergique et plus tardif ;

5°) L'acidité du moût peut être diminuée ou augmentée ; en général, elle suit les variations du poids de la récolte ;

6°) Les effets du rognage sont d'autant plus sensibles que les souches sont plus vigoureuses ;

7°) Les facteurs porte-greffe, cépage, sol, mode de taille, âge, etc., n'influent sur les résultats que s'ils modifient la vigueur de la plante ;

8°) Les rognages énergiques et répétés, qui ont pour but de supprimer l'emploi des tuteurs et de rendre moins chers les sulfatages, sont à condamner à cause de l'affaiblissement qu'ils amènent du cep et la diminution de la quantité et la qualité de la récolte ;

9°) Les jeunes souches ne doivent être rognées sous aucun prétexte tant qu'elles ne sont pas arrivées à un développement suffisant et à une fructification normale.

S. Iconomoff,
Directeur de la Station de recherches viticoles de Pléven (Bulgarie).

SORGHO A BALAIS

Le Sorgho à balais (*Holeus Sorghum*) est appelé souvent millet à balais, millet d'Italie. C'est une plante à la fois alimentaire et industrielle appartenant à la famille des graminées. Elle est tout à fait méridionale. En France elle est cultivée dans les vallées de la Garonne, de la Saône et du Rhône, dans les départements du Gard, des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse. Dans ce dernier les communes de Caderousse, d'Orange, de Mondragon, de Piolenc, de Bollène et de Lapalud en tirent bon parti. Le sorgho à balais est également cultivé en Italie et en Turquie.

Terrain. — Il faut au sorgho à balais un terrain substantiel et frais ; les bonnes terres à blé lui conviennent surtout, de même que les terrains d'alluvions, de préférence légers que forts.

Place dans la rotation. — Cette plante étant considérée comme plante sarclée doit être placée à la tête de l'assolement.

Engrais. — Les terrains ou le sorgho doit être cultivé étant bien constitués en éléments fertilisants, la fumure à apporter par hectare, qui nous a donné d'excellents résultats, est ainsi composée :

Nitrate de soude ou de chaux	100 kgs
Sulfate d'ammoniaque	200 kgs
Chlorure de potassium	150 kgs
Superphosphate de chaux	500 kgs
Plâtre	400 kgs

Cet engrais sera mis en couverture quelques jours avant le semis et enterré par un labour peu profond.

Cultures. — La preparation du sol doit être faite par un labour de 30 cent. de profondeur environ. Le deuxième labour est fait pour enterrer l'engrais.

Semailles. — Elles ont lieu vers le courant avril; on ne sème jamais plus d'un décalitre, soit 12 kilos de graines par hectare.

Le semis se fait en lignes distantes les unes des autres de 0 m. 50 à 1 m., afin que les cultures soient facilitées.

On choisit les graines bien mûres, lourdes, que l'on prend soin de sulfater comme on le fait pour le blé et cela afin de détruire les spores de la maladie dite charbon. Un kilo de sulfate de cuivre, par hectolitre d'eau, suffira.

Pour le semis on trace un sillon à l'araire dans lequel les graines sont répandues à la main, la semence est recouverte par un second sillon à côté du premier.

Un hersage et un roulage favorisent la levée de la graine. On peut également employer le semoir pour executer plus rapidement le semis.

Variétés. — Le sorgho à balais présente de très nombreuses variétés : on distingue deux varietes principales : le rouge et le jaune. La variété jaune est plus appreciée par le commerce. Les variétés d'Italie, de Florence et de Venise donnent une paille plus fine et plus blanche, mais ne sont pas cultivées ici etant plus delicates.

Elles sont employées pour la confection du balai, pour la parure de la partie exterieure; par contre, les varietes locales donnent un brin qui, bien que plus court et moins beau, est plus résistant et plus dur et sert par cela même à former l'interieur, partie principale du balai

Soins d'entretien. — Les soins consistent à donner un binage aussitôt la levée des plantes. En mai on donne un deuxième binage et on forme des touffes distantes entre elles de 0,25 à 0,30. Le demariage proprement dit n'est fait que quelques jours après en ne laissant que 3 ou 4 plants par touffe.

A cause du vent et de la sécheresse, dès le mois de juin on butte les plantes avec la bêche ou l'araire. Enfin, plus tard, à cause des herbes on donnera un dernier binage.

Récolte. — La maturité a lieu vers le mois de septembre ou d'octobre.

La récolte a lieu lorsque la paille et le grain sont jaune doré ou rouge foncé, suivant la variété.

Les tiges coupées à une certaine hauteur du sol sont réunies en paquets et mises à sécher. Pour cela on les place sur deux tiges adherentes au sol et qui ont été préalablement entre-croisées de façon à servir de support. Aussitôt sèches, elles sont mises en fagots et portées à la ferme. Là, les feuilles et les graines ne seront enlevées que pendant la mauvaise saison d'hiver.

Le défeuillage se pratique à la main et l'enlèvement des graines se fait au peigne ou seran, ou mouchettes. On peut aussi employer des batteuses spéciales.

Les panaches débarrassés de leurs graines sont mis en gerbes de 20 à 25 kilos pour être livrés au commerce. Ces herbes ont comme longueur celle du panache, plus 0 m. 50 de tige. Le grain est donné aux volailles ou aux moutons.

Rendements. — Comme graines on obtient 20 à 30 hectolitres à l'hectare et comme paille de 1.000 à 1.500 kilos.

Le sorgho à balais peut être également cultivé en vue d'une récolte de fourrage vert, en sème à la volée à la dose de 35 kilos de graines par hectare. Dans ce cas, il vaudrait mieux s'adresser au sorgho à sucre qui donnerait un fourrage beaucoup plus nutritif et abondant, ses tiges portant un plus grand nombre de feuilles.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse

LE CRÉDIT AGRICOLE ET LA CRISE ÉCONOMIQUE

Les associations de crédit, comme toutes les grandes firmes ou banques diverses, cherchent par tous les moyens possibles à produire des bilans montrant que leurs chiffres d'affaires est sans cesse en augmentation. C'est là, peut-être, un droit indiscutable pour les sociétés privées, mais par contre très contestable pour le crédit agricole.

Nous pensons, en effet, que le crédit agricole doit jouer le double rôle d'*avocat conseil d'abord*, et de *banquier ensuite*, lorsque l'emprunteur est absolument bien documenté sur toutes les répercussions entraînées par la dette qu'il va contracter.

Il ne faut jamais oublier que les emprunts à court, moyen ou long terme engagent l'avenir de l'exploitation et celle de toute la famille.

Il y a donc de grands principes à généraliser pour faire l'éducation des masses rurales et leur éviter ainsi les durs mécomptes des remboursements, issus d'emprunts non utilement justifiés.

Les prêts courants, quels qu'ils soient, doivent permettre :

les réalisations de gains rapides ;
l'attente d'une bonne vente ou l'échelonnement des ventes ;
une amélioration productive ou urgente ;
l'achat d'une exploitation ou d'une terre ;
Des engagements coopératifs.

En temps de crise, il faut se limiter ! c'est de rigueur !

Les réalisations de gains concernant les achats, reventes de bétail et produits végétaux peuvent être continués en les limitant. C'est ainsi qu'avec un petit capital on arrive à rembourser très régulièrement la caisse de crédit et réaliser en fin d'année des bénéfices assez élevés, susceptibles de doubler ou tripler le revenu de l'exploitation culturale.

Le crédit agricole doit aider le commerce agricole honnête, étant donné, comme nous aimons à le répéter, que dans les communes rurales, les agriculteurs les plus aisés sont ceux qui, au cours de l'année, ont multiplié leur achats et ventes, réalisés même à très petits bénéfices.

L'exploitant, placé au centre arboricole ou horticole peut aussi, après avoir cherché des débouchés, faire l'expédition directe aux consommateurs des colis agricoles de fruits et légumes.

Pour le bétail, les spéculations devront porter sur les vaches types grands laitiers qui, malgré leurs prix très élevés, trouvent toujours preneurs. Les achats de moutons laisseront actuellement plus de bénéfices à la revente que les brebis laitières pleines, toujours d'un prix exagéré à l'achat.

Le commerce des volailles sera étendu dans toutes ses branches..

L'élevage des gorets est à préconiser.

Les spéculations les plus courtes seront toujours les meilleures, et les emprunts réalisés pour 3 mois.

Les producteurs de céréales ou de vin échelonneront leur récolte s'ils ne peuvent faire autrement. En temps de crise, on a intérêt à liquider pour dégager les marchés et hâter la reprise des cours.

Emprunter pour attendre est une erreur économique, quand le marasme général tient le monde entier. Par des ventes multipliées on a toujours les moyens d'avoir l'argent indispensable pour assurer la vie de l'exploitation.

Les ventes d'engrais et de semences, peuvent être réglées à 6 ou 12 mois sans emprunts en accord avec les vendeurs. Toutes formules à doses massives devront être supprimées.

Pour les achats de domaines, la situation est favorable toutes les fois que l'acheteur ne fera jouer le crédit agricole ou autres emprunts que pour un quart de la valeur totale d'achat, équipement de l'exploitation compris. Quand on a de la peine à vivre, en face d'une crise dont on ne saurait prévoir la durée, ce n'est point le moment de s'endetter pour plusieurs lustres et contracter un bail avec la misère.

Il reste à parler des emprunts coopératifs à long terme, souvent trop à la mode, actuellement, et dont on peut très bien se passer. Il ne faut point commettre « les erreurs spéculatives de jeu », des néophytes qui s'acharnent à doubler leur mises sur la perte » ! Aussi est-il nécessaire de dire bien haut aux collectivités que leur situation comme celle des particuliers, consiste à freiner et ne penser qu'aux grosses dépenses qu'à l'époque de la reprise des affaires.

La terre sortira victorieuse de la tourmente actuelle! L'histoire est là pour nous en donner la certitude, ce qui constitue pour le monde de la terre une ferme espérance.

Il s'agit d'attendre et de tenir ! comme le faisaient nos ancêtres et parents : ces admirables culs terreux.

L'Economie rurale réalisatrice du moment impose :

1° La nécessité de vivre avec les produits de l'exploitation ;

2° De présenter et vendre de multiples produits quels que soient les cours :

3° De supprimer toutes dépenses improductives ;

4° De ne rien emprunter, si ce n'est pour réaliser de petites spéculations sûres et de courte durée.

Les terriens pleins de bon sens, qui ont si bien su résister aux dépenses somptuaires vers lesquelles on voulait les entraîner, continueront à freiner !

Ils donneront ainsi une leçon de haute sagesse à nos dirigeants, industriels et commerçants qui n'ont pas su prévoir !

Arthur Cadoret.

LA SORTIE DU TUNNEL 1931-32.

Malgré l'électricité, l'obscurité se fait sentir davantage à la campagne qu'à la ville. Il nous semble sortir d'un tunnel à la mi-Janvier

Et qu'avons-nous fait sous ce tunnel ? Outre les travaux à la cave, à la forêt, au bétail, on a beaucoup parlé, beaucoup dormi, beaucoup lu surtout.

Les ruraux lisent plus que les citadins en hiver. Les revues se passent de main en main. Les romans sont lus jusqu'à usure. Quant aux ouvrages

agricoles, ils sont soigneusement conservés à la bibliothèque communale ou ils sont assurés d'un longue vieillesse.

Et nous lisons parfois des projets où des citadins s'arrogeraient le droit de nous imposer les lectures qui leur plairaient !

On pourrait en dire long là-dessus, bornons-nous à réclamer pour chacun le droit d'être curieux de ce qui se passe ailleurs et de prétendre connaître à peu près son propre métier.

Peut-être aussi les ouvrages agricoles si peu lus sont-ils des œuvres de vulgarisation trop dépourvus d'esprit critique, d'esprit rural surtout.

La seule chose à organiser serait une bibliothèque sur camion passant dans chaque hameau tous les quinze jours de Juillet à Mars et tous les mois d'Avril à Juin.

* * *

La gelée ou la boue ne permettent guère les travaux extérieurs. On prépare les échalas et la taille de la vigne.

On travaille dans le bois. L'abstention des acheteurs de coupes en septembre va raréfier le bois de chauffage au point que son prix ne baissera pas l'an prochain. Les forêts en profitent ; on n'accusera plus les particuliers de ne pas laisser grossir les arbres.

On s'occupe un peu aussi à la taille des arbres fruitiers. Nous observons qu'ils se sont remis en 1931 de la gelée de 1928-29, à l'exeption des cerisiers déjà gros qui vieillissent prématurément. Par ailleurs, la végétation de l'arbre n'est nullement une garantie de fructification.

On taille aussi les cassis. Il faut espérer qu'on n'aura pas à laisser les grappes sur pied à cause des bas prix comme en 1931. Que de plantations n'a-t-on fait de cette plante qui pousse comme de la mauvaise herbe — grand avantage sur la vigne. Vers 1925 nous avions déconseillé une propriétaire riche qui voulait en mettre en terre deux hectares. Qu'on se rappelle les conclusions de notre étude sur l'Economie Cassicole en 1912 : ne cultiver que ce que l'on peut récolter en famille, ou laisser sur pied sans grand risque en cas de mévente (*Progrès agricole et viticole*, Montpellier).

* * *

La fermentation des vins blancs s'achève.

Le prix du litre est descendu à 2 fr. 50 au détail à emporter. Le département de l'Yonne a récolté 100.000 hectolitres de vin blanc et 89.000 hectolitre de vin rouge.

L'augmentation de 70 pour cent sur la vendange de 1930 provient presque uniquement et heureusement des cépages greffés des coteaux calcaires.

Les communes ayant déclaré plus de 2.000 hectolitres sont :

Saint-Bris le Vineux (10.800 hl.), Chablis (7320), Chitry (6.000), Chichée (5.800), Courgis (5000), Irancy (5.000 hls, surtout vin rouge), Fleury (4000 hls surtout Noah), Auxerre (4000 hls), Vermenton (3.800 hls), Coulanges la Vineuse (3.780 hls, surtout vin rouge), Charbuy (3.500 hls, surtout Noah), Accolay (3.500 hls, surtout vin rouge), Maligny (3.600 hls), Fleys (3.300 hls), Senan-sur-Tholon (3.100 hls), Venoy (3.000 hls), Jussy (2.700, hls), Appoigny (2.600 hls surtout Noah), Perrigny lès Auxerre (2.400 hls surtout rouge), Fontenay près Chablis (4000 hls), Lignorelles (2.400 hls), Beines (2.300 hls), Gy-l'Evêque (2.200 hls), Arcy-sur-Cure les Grottes (2.200 hls), Chevannes,

Bèru, Bleigny le Carreau, Epineuil (vins rouges), Poilly-sur-Tholon, Villiers-sur-Tholon, chacune 2.100 à 2000 hectolitres.

En dehors des localités du Tholon et des communes spécifiées, presque toutes les autres sont de bons pays à vin blanc du canton de Chablis et des cantons limitrophes.

C'est donc une année consolante du point de vue de la productivité des plants greffés en côte.

* * *

Ces vins ne sont pas anormaux. L'insuffisance alcoolique est compensée par l'excès d'acidité. Ils constituent des éléments améliorateurs pour certains vins alcooliques, mais « plats ».

Réciproquement, un auteur Rousillonnais prétendait récemment que les vins rouges produits sur certaines côtes de l'Agly, de l'Albère et des Aspres « servent à remonter des « Bourgognes » authentiques et classés qui se vendent à la propriété, 10 à 20 francs la bouteille ».

Ces dernier prix paraissent un peu élevés.

Mais si ce coupage existe, pourquoi ne pas le faire connaître délibérément.

Un cheval 3/4 barbe 1/4 normand est meilleur en général qu'un cheval de sang pur de l'une ou l'autre race.

Que diriez-vous d'un 1/4 Albère 3/4 Epineuil en rouge. La dégustation de ce coupage *améliorant* les deux constituants ne profiterait-elle pas aux deux régions et ne vaudrait-elle pas mieux que l'addition de sucre suivi de déverdissage et autres corrections à la nature ?

L'auteur roussillonnais souhaite que soient appréciés à leur valeur les crus cités pour qu'on cherche moins à y concurrencer les vins liquoreux du littoral Catalan.

Peut-on demander à l'Afrique du Nord de nous fournir ces vins liquoreux péninsulaires qu'on vend jusqu'à cinq francs le petit verre ?

Chacun restera ainsi dans son domaine naturel.

* * *

Les vins mousseux semblent avoir perdu de leurs débouchés. On vendait à Auxerre au prix de cinq francs la bouteille (de capacité non mentionnée), étiquettes et bouchon capsulé compris, un vin blanc garanti de mousse naturelle en cuve close.

Par contre, l'Allemagne semble ne plus acheter des pommes en France pour la fabrication de ses « Sekt », de sorte que la récolte de cidre de la Forêt d'Othe (102.000 hectolitres) pèserait sur le marché des vins locaux si elle ne venait après une année ultra-déficitaire (35.000 hectolitres en 1930).

Mais il y avait eu 227.000 hls en 1929.

On voit que les récoltes de cidre varient du simple au sextuple d'une année à l'autre, ce qui doit consoler les viticulteurs.

Gurgy-sur-Yonne, mi-Janvier 1932.

Pierre LARUE
Ingénieur agronome

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition de Vins d'Hybrides à Toulouse. — Le Syndicat Agricole de la Haute-Garonne, d'accord avec les Associations Agricoles de la Région, poursuivra en 1932 l'étude des vins d'Hybrides producteurs.

Une exposition-dégustation sera ouverte le 7 mars prochain.

Nous adressons un pressant appel à tous les viticulteurs qui s'intéressent aux hybrides. Nous les invitons à choisir parmi les cépages qu'ils cultivent ceux qui leur paraissent les plus intéressants et à nous envoyer les échantillons de leurs vins pour nous permettre de continuer l'étude que nous poursuivons depuis de longues années.

A l'heure actuelle, où il existe une crise de la viticulture et où, d'autre part, la question de l'opportunité de la plantation des hybrides est discutée avec acuité, il nous appartient de persévérer à faire toute la lumière et de rechercher et de signaler les cépages avec lesquels on peut obtenir de meilleurs produits à meilleur compte.

Diminuer le prix de revient et augmenter la consommation, en mettant le vin à la portée des bourses les plus modestes, tels sont les buts à atteindre et les moyens logiques et naturels de remédier à la crise.

Aussi croyons-nous qu'en continuant l'étude loyale des hybrides et en signalant les qualités gustatives et culturales ou les défauts de chacun d'eux, nous rendons aux viticulteurs un réel service.

Toute demande de renseignements devra être adressée au Syndicat Agricole de la Haute Garonne, 27, place Dupuy, à Toulouse, soit à M. Pierre Subra, secrétaire général du Concours, à Chaumont-par Escosse (Ariège).

CHEMINS DE FER D'ALSACE ET DE LORRAINE, DE L'EST, DE L'ÉTAT, DU MIDI, DU NORD, DE PARIS A ORLÉANS, DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Exposition d'art français à Londres

A l'occasion de l'Exposition d'Art Français, qui se tient à Londres jusqu'au 4 mars 1932, les billets d'aller et retour délivrés à destination des gares desservant les ports d'embarquement de Dunkerque, Calais, Boulogne, Dieppe et Le Havre, par les gares des grands réseaux français qui ne sont pas, déjà, en relation directe avec Londres par application des dispositions des tarifs internationaux France-Grande-Bretagne, auront une validité exceptionnelle de 20 jours.

Les voyageurs devront, pour bénéficier de cette validité exceptionnelle, avoir, au retour, fait viser leurs coupons de retour par le Comité d'Organisation de l'Exposition à Londres.

En outre, des billets d'excursion à prix réduits valables 15 jours seront émis tous les vendredis jusqu'au 4 mars inclus au départ de Lille et de Paris-Nord, pour Londres, via Dunkerque, Calais et Boulogne et au départ de Paris-St-Lazare et Rouen pour Londres via Dieppe.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Sports d'hiver dans les Pyrénées

Superbagnères Luchon (Haute-Garonne). — La grande station des Sports d'hiver. — Tous les sports de neige et de glace : ski, bobsleigh, luge, traîneau, patinage, hockey, curling.

Enseignement du ski suivant la méthode de l'Arlberg.— Cours collectifs et leçons particulières par les meilleurs professeurs venus de l'Arlberg. — Remontée mécanique des sportsmen et de leurs appareils.

L'Hôtel de Superbagnères (1800 mètres d'altitude). Saison d'hiver : décembre à mars. Conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. Arrangements pour familles.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Hôtel de Superbagnères.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — En décembre, les quantités de vins soumises aux droits de consommation, tant dans Paris que dans le reste du département de la Seine, se sont élevées à 74.898 hectolitres, en diminution sur les quantités qui avaient été relevées en novembre, soit 848.987 hectolitres, et aussi sur celles énoncées en décembre 1930 : 815.973 hectolitres. Pour les trois premiers mois de la campagne le total des vins ayant payés ces droits s'élève à 2.428.432 hectolitres contre 2.489.680 pour la même période de la campagne précédente. Le stock dans les caves des entrepositaires du département, était de 2.522.193 hectolitres à fin décembre dernier, au lieu de 2.246.406 au 30 novembre, et de 2.566.326 au 31 décembre 1930. Ce serait donc une provision d'environ trois mois que renfermeraient les chais du commerce de Paris et de la banlieue, s'il n'y avait à en déduire les vins fins, qui ne sont pas de vente courante.

Les transactions de gros à gros sont encore restées peu importantes sur place. Cependant, ainsi qu'on le voit par les chiffres ci-dessus, il se fait toujours des achats, puisque, malgré les ventes, le chiffre des vins en magasin reste à peu près stationnaire.

Ces jours derniers, on a offert un lot des vins d'Algérie (Fondouk) à 8,75 le degré pris Alger et des vins rouges 11° d'Alger également, de 150 à 155 fr. l'hecto rendu Paris ; des 12° l'ont été autour de 165 francs.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 25 janv.	Cours du 1er févr.
8°.....		Aramon de plaine et	Aramons de plaine et
8 à 9°.....	Aramon 16,00 à 17,00	supérieur 9,25 à 9,75	supérieurs 8,75 à 9,25
9 à 10°.....	Montagne 18 à 19 fr.	Montagne et	Montagne 1er choix
11°.....	Costières 18 à 19 fr.	costières 10,00 à 11 fr.	9,25 à 9 fr. 75
11 à 12°.....	le degré	le degré	Costières 9,50 à 10,50
Rosé, paillet, gris..			le degré
Blanc Bourret.....			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 26 janv.	Cours du 2 févr.
8°.....	Ordinaires 14 à 15,50	Vins rouges 8 à 10°	Vins rouges
9°.....	Supérieurs 17 à 18,50	de 72 à 95 fr.	8 à 10° de 70 à 90 fr.
10°.....	le degré	supérieurs, 10 à 11°	Supérieurs 9 à 11°
11°.....		de 93 à 110 fr.	de 80 à 110 fr.
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : rouge, rosé, blanc, de 9 à 10 fr. 50 le degré.

Alcools : Marché ferme pour les alcools.

Sète. — **Chambre de Commerce.** — **Bourse de Sète.** — Marché du 27 janvier 1932.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 9,00 à 9 fr. 75 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, 9,25 à 10 fr. 00 ; blanc, 10,00 à 11 fr 00.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 10,25 à 11 fr. 50 ; supérieur 11 à 12 fr. le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 22 janv.	Cours du 29 janv.
—	—	—	—
8°.....		9,25 à 10 fr. 25	8,75 à 10 fr. 00
9°.....	Pas de cote	Blanc 9,50 à 10 fr. 00	Blancs, rosés
10°.....		le degré	9,25 à 9 fr. 75
11°.....			le degré
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Marché de Béziers du 29 janvier 1923. — Vins rouges, 10 fr. le degré-hectolitre ; vins blancs, 10 à 11 fr. le degré-hectolitre.

Béziers. — Affaires traitées du 22 janvier au 28 janvier : M. C..., Servian, 500 hectos rouge 10°5, à 87 fr. : acheteur, M. ; M. C..., Corneilhan, 300 hectos rouge 9°7, à 83 fr. : acheteur, D... ; M. de G..., Béziers, 650 hectos rouge 9°7, à 90 fr. : acheteur, G... ; Mme F..., Nissan, 1.200 hectos rouge 9°5, à 90 fr. : acheteur, G... ; M. D. Béziers, 350 hectos rouge 10°3, à 90 fr. : acheteur, C .. et O... ; M. C..., Vendres, 300 hectos rouge 1°2, à 98 fr. : acheteur, B.

Pézenas.— Cours des vins du 30 janvier 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 9,00 à 10 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 8,75 à 9 fr. 50 le degré ; vins blancs, de 8 à 9,00 ; clairette 9 à 10,00 le degré.

Olonzac.— Vins rouges 1931 : 9,50 à 10 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 31 janvier 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 90 à 115 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 30 janvier 1932 : de 9,00 à 10 fr. 00 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 9 à 10 fr. 50 le degré-hectolitre.
Vins rouges supérieurs, de 10 à 11 francs le degré-hectolitre.
Situation sans changement.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 22 au 28 janvier :

Vins du Narbonnais, de 9 à 10 francs le degré.

Lézignan-Corbières.— Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8 à 12°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00.
Corbières, de 10 à 13°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00 le degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 23 janv.	Cours du 30 janv.
—	—	—	—
8°.....		9,00 à 9 fr. 75	8,75 à 9 fr. 50
9°.....	15,00 à 17 fr.	le degré	le degré
10°.....	le degré		
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Chambre d'Agriculture : Vins de 9 à 10 francs le degré.
Alcool : Pas d'affaire signalée.

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 27 janvier. — Région : rouge, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 10,00 à 10 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE **Alger** — Du 23 janvier 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 9,50 à 9 fr. 75 ; 2e choix, le degré 9 fr. 00 à 9,25; 3e choix, le degré, 8,50 à 8 fr 75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 9,00 à 9 fr. 50; vin de distillerie, 7,40 à 7 fr. 60 le degré, propriété

Oran. — Du 23 janvier 1932 :

Vin rouge, suivant qualité, le degré, 7,00 à 9 fr. 00; vin rosé, le degré, 7 à 9,00 ; vin blanc, le degré, 9 à 10

Cours des plants de vigne

Montpelier. — Le Syndicat des viticulteurs-pépiniéristes du Midi nous communique :

Marché du 2 février 1932. — Physionomie du marché — Comme prévu, les greffes sur Rupestris du Lot sont épuisées. Seules les greffes sur 3.309 restent disponibles en petite quantité. Prix fermes.

Les racinés de Rupestris du Lot commencent à manquer. Les variétés spéciales sont épuisées. Tendance générale à la hausse.

Le marché des boutures encore peu animé, tend à se réveiller sous l'influence de la médiocrité des rendements dus aux prescriptions du Syndicat et des espoirs que peut faire naître l'action de la Commission d'indemnisation enfin nommée.

ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 740 à 750 fr.; eaux-de-vie de marc 52°, 650 à 660 fr. ; marc à 86°, 660 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.**

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 670 à 680 fr. ; trois-six de marc, 86°, 685 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 350 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 675 à »»» fr.; 3/6 marc, 590 fr. l'hecto ; eau-de-vie de vin de Pézenas, à 52°, 400 francs.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 730 à 740 fr. ; trois-six marc 100° deg., 660 à 670 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 650 à 660 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 875 à 950 ; marc, 600 à »»» francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 29 janvier 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ...	3 fr. 75 à 4 fr. le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr.00.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 25 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 40 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	4 fr. 75 à » fr. »» —

'ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance un peu plus soutenue.

CÉRÉALES

Paris – *Bourse de Commerce* – 2 février 1932

	Courant	Février	Mai-Juin
Blé.....	168-168,50 P.	171,50-171,75 P.	172,50 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.....	101,75 P.	101,25-101,75	110 P.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janvier	Février	Mars
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	100	101	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	85	86	87
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	99	100	101
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	97	—	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse.....	131.50	—	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	99.75	—	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.....	101	102	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	88	89	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique.....	99.75	100.75	101.75

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes, gare grands réseaux Hérault, sauf pour la cianamide (départ Marignac) et pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

COURS DU NITRATE DE SOUDE DU CHILI

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	»	»	»	»	98,50	99,50	100,50	101 »	101,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	»	»	»	»	99,75	100,75	101,75	102,25	102,75
Strasbourg	»	»	»	»	99,50	100,50	101,50	102 »	102,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 24 au samedi 30 Janvier 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	11.5	6.8	9.1	4.8	0.1	trac.
Lundi.....	11.2	9.3	9.0	7.6	0.3	»
Mardi.....	9 0	8.0	9.8	6.0	trac.	trac.
Mercredi...	7.6	5.3	9.7	7.3	«	«
Jeudi.....	6.6	2.6	9.4	3.7	»	trac.
Vendredi...	10.0	2.8	19.8	7.4	11.0	0.5
Samedi.....	8.7	7.0	10.9	7.6	trac.	0.2
Total. ..					26.8	41.0
Angoulême						
Dimanche ..	10.4	5.2	9.8	5.2	»	trac.
Lundi.....	13.8	6 9	10.1	7.3	trac.	0.7
Mardi.....	10 8	1.7	9.5	5.9	»	0.2
Mercredi ...	6.7	—1.5	11.4	6.0	«	«
Jeudi..	6.6	—1 2	11.1	2.7	»	«
Vendredi ...	11.0	3.0	8.0	2 5	1.4	4.6
Samedi.....	11.0	8.0	11.5	8.0	1.0	19.2
Total....					46 8	84.0
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	14.2	—2.8	6.2	2.4	0.0	»
Lundi.....	10.4	3 9	13.9	3.4	«	»
Mardi	7.9	4.7	9.0	—4 8	«	»
Mercredi ...	4 8	2 2	10.6	0.0	11.6	«
Jeudi	4.0	0.4	14.2	—2.2	6.3	«
Vendredi ...	7 4	—1.2	14 0	—3.6	»	«
Samedi	6.8	—2.1	15.4	8.4	»	3.8
Total....					33.3	42.8
Bordeaux						
Dimanche ..	13.4	2.0	11.4	8.0	«	0.6
Lundi.....	12.6	1.1	12.0	9.6	trac.	1.6
Mardi.....	6.1	0.4	11.1	7.2	»	0.9
Mercredi ...	7.3	4.3	12.0	3.8	«	«
Jeudi	10.6	1.4	12.0	2.7	«	»
Vendredi ...	12.1	3.5	9.1	0.9	trac.	2.8
Samedi.....	10.3	8.0	13.2	7.5	0 2	33 9
Total....					64.0	131.7
Toulouse						
Dimanche ..	8.0	—0.2	10.2	7.6	«	4.4
Lundi.....	9.0	1.5	12.1	2.6	0.3	0.3
Mardi.....	11.9	—2.8	8.9	6.2	«	»
Mercredi...	8.2	4.3	10.3	2.4	4 4	«
Jeudi.....	10.6	1.4	13.8	4 9	0.6	«
Vendredi ...	12.1	3.5	11.9	2.6	»	«
Samedi	10.8	8.0	14.2	7.9	1.4	4.6
Total....					26.6	74.6
Perpignan						
Dimanche,..	16.8	3 0	12.7	9.7	«	trac.
Lundi.....	14.4	2.8	16.8	10 2	»	«
Mardi.....	13.7	1.4	16.9	4.3	»	«
Mercredi....	12.2	7.5	10.3	—0.8	«	»
Jeudi.....	11.1	7.3	14.3	5.7	3.2	»
Vendredi...	13.6	5.3	14.8	1.1	»	«
Samedi.....	14.2	8.8	18.0	7.7	»	trac.
Total....					3.2	7.0

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
9.0	2.0	5.0	1.5	0.5	0.7
9.3	8.0	7.0	2.1	trac.	4.5
9.6	6.6	7.0	3.8	«	1.0
9.0	—2.0	8.0	6.2	«	0 9
4.0	—3.0	8.0	—0.1	«	»
3.0	0 4	10.2	5.4	trac.	2.2
4.8	—1.0	8.6	6.6	0.1	7.3
				71.7	75 0
Dijon					
8.1	0.3	3.5	1.3	»	4.0
7 8	5.8	6.9	2.2	trac.	0.8
7.6	3.9	6.2	4.0	«	trac.
»	—5.2	8.0	3.3	»	trac.
2.6	—2.2	7.8	—1.1	0.9	»
7.9	0.2	10 6	0.3	15.0	»
5.9	—0.5	8.4	7.1	«	»
				96.7	74 1
Lyon					
5.1	—1.4	4.4	1.4	«	1.4
7.7	2.2	6.8	0.4	»	1.4
5.9	4.5	7.2	2.6	«	«
6 0	—1.0	6.6	3.2	«	»
7.8	2.4	14.0	—3.0	2.5	»
7.9	3 9	12.5	0.0	0.5	»
3.7	—0.4	10.3	9.3	»	6.1
				38.7	43.8
Marseille					
12.0	1.1	10.5	5 4	»	«
12.8	0 1	13.5	5.8	«	«
10.8	—0.7	12.4	1.0	«	»
11.3	6.0	13.0	0.0	1.0	»
14.1	8.2	13.9	3 0	19.1	»
12.2	6.7	15.0	8.0	2.6	0.1
11.0	—0.6	12.1	8.7	«	8.0
				78 2	20.1
Montpellier					
11 9	3.8	15.3	8.0	»	trac.
13 2	2.5	11.5	4.9	«	1.2
12.5	—1 2	11.0	4 9	«	0.2
11.3	—2.9	14.0	3.9	«	«
14.9	1.1	13.2	4.9	«	»
17.1	—2 8	10.9	3.9	«	trac.
15.9	—0.9	10.9	4.9	«	2.9
				89.6	34.4
Alger					
14 0	7 1	15.3	6.7	«	»
15.8	5.4	18.0	4 8	»	«
15 3	4.5	19.8	9.7	»	«
17 3	8 7	15 3	8 6	«	»
17 0	8 9	14.0	7.5	«	»
15.6	4.4	15.2	8.1	»	«
14.2	8 0	16.3	5.0	trac.	»
				129.8	92.8

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.